

# 1ª Edición JORNADAS GASTRONÓMICAS

## CHÉ RAGAZZI

### MENÚ SABOR A ELDA ENTRANTES

**Focaccia casera de aceite de ajo y romero**

**Tartar de burrata y mortadela di bologna**

(Tartar de burrata pugliese DOP con crema de trufa negra y mortadella di Bologna IGP sobre rúcula fresca y mermellata di pomodoro.)

#### **Uovo caramellato:**

Entrante estrella de CHÉ RAGAZZI. Huevos a la plancha sobre base de patata con auténtico guanciale amatriciano, cebolla caramelizada y escamas de parmigiano reggiano de 24 meses de curación DOP.

### PRIMER PIATTI

**Lasagna de chuletón de vaca madurada:**

Magnífica lasagna rellena de carrillera desilachada y carne de la merma de chuletones de vaca vieja madurada. Reducción en su jugo a baja temperatura+8h. Cremosa bechamel con parmigiano reggiano 24m.

**Gnocchi ripieni alla zucca:**

Espectaculares gnocchi tostados rellenos de gorgonzola, acompañados sobre crema de calabaza y parmigiano. Un espectáculo de sabor.

### POSTRE

**TIRAMISÚ PREPARATO AL MOMENTO:**

Delicado tiramisú elaborado en directo en la mesa. Galletas savoiardi mojadas sobre café y cubiertos sobre la tradicional crema de mascarpone con polvo de cacao.

### BEBIDA

Una bebida por persona (Agua, refresco o cerveza)

### PRECIO

**28,50€** (incluido IVA).

Recomendación de maridaje con vinos italianos.

- ROSSO: Negroamaro Santoro DO Puglia +3,7€

- BIANCO: Campagnola Pinot Grigio DO Delle Venezie +3,9€

Observaciones: Menú diseñado para dos personas. Precio por persona.

Siempre será mejor realizar una reserva previa.

**LUNES Y MARTES CERRADO**

**MIÉRCOLES A DOMINGO DE 13:00H A 16:00 Y 20:00 A 23:00H**

